



RENCONTRES

Les petits secrets d'Alban Rousseau

Par Anne-So · le 23 avril 2009



Comme la plupart des vocations, celle d'**Alban Rousseau, chef cuisinier conseil pour Arc International**, s'est imposée à lui très tôt. Il peut même dater avec précision le moment : « un ami de mon frère William qui sortait de l'école Bocuse est venu cuisiner chez mes parents. Dans la cocotte orange de maman, il a confectionné des poires au vin rouge et à la cannelle ». Il avait dix ans et cet événement infime a changé sa vie: le petit garçon qui voulait être agriculteur serait, il le savait désormais, cuisinier.

La **légende** _ vraie ! affirme Alban _ **est certes charmante**, mais les années de travail qui s'en suivent n'en sont pas moins rudes : il admet volontiers que **la vie est dure, derrière les fourneaux de la cuisine française qui exige à la fois rigueur et passion**. Car bien entendu, en cuisine, **tout est affaire de passion**.

Et de passion, Alban ne manque pas. **Passion pour le produit**, d'abord, car c'est lui qui « fait à 85% la qualité d'un plat ». Mais aussi, et c'est sans doute ce qui le distingue, **passion pour le management, l'encadrement, la transmission des savoirs**. Le jeune chef ne s'en cache pas, la cuisine ne lui suffit pas, il demande plus.

Voilà pourquoi il officie depuis près de trois ans aux côtés des designers d'Arc international à l'élaboration des nouveaux produits du groupe. Une activité qui lui permet aussi de voyager partout dans le monde à la rencontre des marchés étrangers, notamment en Chine où il se rend régulièrement.

Il nous livre aujourd'hui quelques uns de ses petits secrets de cuisine...

SUIVEZ-NOUS


[Suivre @Luminarc_fr](#) 903 abonnés

POPULAIRE COMMENTAIRES TAGS

« Je suis une quiche en cuisine, aidez-moi car... »

8 juin 2010

Partagez votre étrange « Madeleine de Proust »

24 septembre 2010

Partagez votre recette de « Sauce Secrète »

9 novembre 2010

La cerise sur le gâteau

1 mars 2011

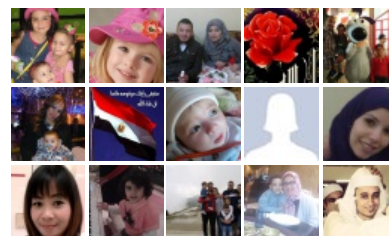
A vous de voter !

17 mai 2010

RETROUVEZ NOUS SUR FACEBOOK



23 848 personnes aiment Luminarc.



Module social Facebook

À DÉCOUVRIR

[Krissweblog](#)
[Chai Dumè](#)
[Le blog d'Elodie](#)



[Auntie Jo](#)

[Luminarc](#)

[La pause gourmande](#)

[On dine chez Nanou...](#)

[Merci Pour le Chocolat](#)

[Le menu du marché](#)

[Mademoiselle Julie](#)

Dernière belle surprise en cuisine ?

En chine, du **thon blanc simplement cuisiné en sashimi**.

Un produit magique ?

Sans hésiter, **la truffe**. J'aime par dessus tout quand le prestige s'allie à une immense simplicité.

Un lieu ?

Rungis ! Je suis amoureux de Rungis et je m'y rends au moins deux ou trois fois par mois pour y voir des amis, flairer l'ambiance, boire un café.

Un marché ?

Le marché de Poncelet à Paris. Ce n'est sans doute pas le meilleur marché de Paris, mais il détonne par son ambiance de petit village niché au cœur de la ville.

Un restaurant ?

Non, deux ! **Le Mets Gusto** (79, rue de La Tour – 75016 Paris) qui propose une cuisine méditerranéenne revisitée et très abordable et **Et l'Assiette** (181, Rue Château – 75014 Paris) où l'on sert une cuisine française traditionnelle dont vous me direz des nouvelles.

Un maître ?

J'ai beaucoup d'admiration pour Alain Ducasse auprès de qui j'ai travaillé plusieurs années. Il a dix ans d'avance sur tout le monde et dix idées à la seconde. En un peu plus de trois ans à ses côtés, il ne s'est pas passé une journée sans que j'apprenne quelque chose de lui.

Une recette ?

L'œuf mollet à la truffe – Proportions pour une personne.

1. Plongez l'œuf dans de l'eau bouillante et comptez 5 minutes. Rafraîchir immédiatement à l'eau froide puis égalez-le.

2. Dans une casserole, mélanger 10cl de crème, 1 cuillère à soupe d'huile de truffe et 5 grammes de truffe fraîche. Portez le tout à ébullition. Assaisonnez de sel et de poivre et mixez.

3. Dans un verre à cocktail, disposez l'œuf écalé debout, ajoutez la crème de truffe, un tour de moulin à poivre et quelques gouttes d'huile de truffe. Dégustez.

Nous adressons nos plus chaleureux remerciements au restaurant [Pierre au palais Royal](#) (10, Rue Richelieu – 75001 Paris) pour son accueil et sa bonne table.

ALBAN ROUSSEAU

CHEF CUISINIER

RECONTRE

SECRETS DE CUISINE

SLIDESHOW



0



0



0



ANNE-SO